





ZYMEΣ

Linea Premium®





Traditional line






FLAVOUR 2000		Sacc. cerevisiae, αντοχή σε 15% vol, απόδοση 0,057% vol / gr σακχάρων, θερμοκρασιακό εύρος 14-28 °C, 25-35% αποικοδόμηση μηλικού οξέος, μεσαία παραγωγή γλυκερόλης, παραγωγή β-phenylethanol. Στέλεχος ιδανικό για την παραγωγή λευκών, ροζέ και κυρίως φρέσκων οίνων, αυξάνει το δευτερογενές αρωματικό δυναμικό του οίνου.
WHITE CLASSIC		«Βασική» ζύμη για την λευκή οινοποίηση με αρωματικό χαρακτήρα δευτερογενών αρωμάτων της αλκοολικής ζύμωσης, κατάλληλη για να ενισχύσει το αρωματικό προφίλ των σχετικά «ουδέτερων» λευκών ποικιλιών, δίνει οίνους φρέσκους και με φρουτώδη χαρακτήρα.
EPERNAY 2		Sacc. cerevisiae, αντοχή σε 15% vol, απόδοση 0,058% vol / gr σακχάρων, θερμοκρασιακό εύρος 12-30 °C, 35 - 45% αποικοδόμηση μηλικού οξέος, υψηλή παραγωγή γλυκερόλης, χαμηλή παραγωγή SO ₂ . Κρυόφιλο στέλεχος το οποίο παράγει ελάχιστη ακεταλδεΐδη, πυροσταφυλικό οξύ και οξικό οξύ, ιδανικό για ζυμώσεις σε χαμηλές και ελεγχόμενες θερμοκρασίες, παράγει εστέρες συνεισφέροντας με ανθικές νότες, συνιστάται για καθαρές, ζυμώσεις σε λευκή (κυρίως) και ερυθρή οινοποίηση.
RED CLASSIC		«Βασική» ζύμη για την ερυθρή οινοποίηση με αρωματικό χαρακτήρα δευτερογενών αρωμάτων της αλκοολικής ζύμωσης, κατάλληλη για να ενισχύσει το αρωματικό προφίλ των σχετικά «ουδέτερων» ερυθρών ποικιλιών, δίνει οίνους φρέσκους και με φρουτώδη χαρακτήρα.
MONTRACHET		Sacc. cerevisiae, αντοχή σε 15% vol, απόδοση 0,058% vol / gr σακχάρων, θερμοκρασιακό εύρος 10-35 °C, 25-35% αποικοδόμηση μηλικού οξέος, χαμηλή παραγωγή SO ₂ , μεσαία παραγωγή γλυκερόλης, ουδέτερο αρωματικά. Στέλεχος ιδανικό για οινοποιήσεις όπου δεν είναι εφικτός ο έλεγχος της θερμοκρασίας ζύμωσης.
NOUVEAUX FERMENTS		Sacc. cerevisiae, απομονωμένο από την περιοχή της Καμπανίας, αντοχή σε 15% vol, απόδοση 0,057% vol / gr σακχάρων, θερμοκρασιακό εύρος 15-35 °C, 20-25% αποικοδόμηση μηλικού οξέος, χαμηλή παραγωγή SO ₂ , μεσαία παραγωγή γλυκερόλης, δεν παρουσιάζει προσρόφηση επί των ανθοκυανών. Στέλεχος ιδανικό για την παραγωγή οίνων με «φινέτσα», ιδιαίτερα για αφρώδεις οίνους «λεπτούς» («και διακριτικούς»).
BAYANUS PC		Sacc. bayanus, αντοχή σε 15% vol, απόδοση 0,057% vol / gr σακχάρων, θερμοκρασιακό εύρος 11-30 °C, 20-30% αποικοδόμηση μηλικού οξέος, μεσαία παραγωγή SO ₂ , μεσαία παραγωγή γλυκερόλης, δεν παρουσιάζει προσρόφηση επί των ανθοκυανών. Στέλεχος ιδανικό για την δεύτερη ζύμωση σε αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνους. Στο τέλος της ζύμωσης, η παραμονή με τις ζύμες, συνεισφέρει στον χαρακτήρα «ψημένου» ψωμιού (bread crust hints).

Fruit Line

ERSA 1376		<p>Sacc. Cerevisiae με υψηλότετη περιεκτικότητα ενεργών κυττάρων (20 δις/γρ. προϊόντος), στέλεχος ιδανικό για λευκές ποικιλίες στις οποίες το αρωματικό δυναμικό οφείλεται σε thials, εξαιρετικό για Sauvignon blanc.</p>
VP 5		<p>Sacc. Cerevisiae με υψηλότετη περιεκτικότητα ενεργών κυττάρων (20 δις/γρ. προϊόντος), στέλεχος απομονωμένο από την περιοχή Valpolicella DOC της Ιταλίας, ιδανικό για ερυθρές οινοποιήσεις με έκφραση του ποικιλιακού δυναμικού, το οποίο ενισχύει με νότες cherries, sour cherries. Ιδανικό στέλεχος επίσης για ροζέ κρασιά αρωματικά και με φρέσκα αρώματα.</p>

Premium Line

PREMIUM BLOSSOM		<p>Sacc. cerevisiae, επιλεγμένο στέλεχος από την Enologica Vason από την Γαλλία, μεσαία παραγωγή γλυκερόλης, χωρίς προσροφητική δράση επί των ανθοκυανών. Στέλεχος το οποίο ευνοεί την ανάδειξη των ποικιλιακών αρωμάτων, ιδιαίτερα σε γλεύκη πλούσια σε αμινοξέα, τα οποία εμπλουτίζει με ανθικές νότες. Για τη παραγωγή λευκών και ροζέ οίνων.</p>
PREMIUM PROSECCO		<p>Sacc. cerevisiae, επιλεγμένο στέλεχος από την Enologica Vason από την περιοχή του Valdobbiadene της Ιταλίας), αντοχή σε 13% vol, απόδοση 0,058% vol / gr σακχάρων, θερμοκρασιακό εύρος 10-35 °C, 25-35% αποικοδόμηση μηλικού οξέος, μεσαία παραγωγή SO₂, μεσαία παραγωγή γλυκερόλης, χωρίς προσροφητική δράση επί των ανθοκυανών. Στέλεχος το οποίο ευνοεί την ανάπτυξη των δευτερογενών αρωμάτων ζύμωσης. Στέλεχος για αφρώδεις και ημιαφρώδεις «λεπτούς» και φινετσάτους οίνους.</p>
PREMIUM ROUGE		<p>Sacc. cerevisiae, επιλεγμένο στέλεχος από την Enologica Vason από το Bordeaux), αντοχή σε 17% vol, απόδοση 0,057% vol / gr σακχάρων, θερμοκρασιακό εύρος 11-30 °C, 25-35% αποικοδόμηση μηλικού οξέος, χαμηλή παραγωγή SO₂, υψηλή παραγωγή γλυκερόλης, χαμηλή προσροφητική δράση επί των ανθοκυανών, στέλεχος το οποίο ευνοεί την ανάδειξη των ποικιλιακών αρωμάτων στους ερυθρούς οίνους. Παρουσιάζει πολύ γρήγορη έναρξη και κινητική της αλκοολικής ζύμωσης, μειώνει σημαντικά το μηλικό οξύ.</p>
PREMIUM ZINFANDEL		<p>Sacc. cerevisiae, επιλεγμένο στέλεχος από την Enologica Vason από την περιοχή του Salento της Ιταλίας), αντοχή σε 19,65% vol, απόδοση 0,059% vol / gr σακχάρων, θερμοκρασιακό εύρος 14-35 °C, 25-35% αποικοδόμηση μηλικού οξέος, μεσαία παραγωγή SO₂, υψηλή παραγωγή γλυκερόλης, πολύ χαμηλή προσροφητική δράση επί των ανθοκυανών, στέλεχος ουδέτερο αρωματικά. Εξαιρετικός ζυμομύκτης για την ζύμωση υψηλόβαθμων γλευκών, δεν παράγει πηχτική οξύτητα ακόμα και σε υψηλές θερμοκρασίες ζύμωσης, ενώ τέλος διατηρεί τα επίπεδα της ρεσβερατρόλης στους παραγόμενους οίνους.</p>

PREMIUM SUPERTUSCAN		<p>Sacc. cerevisiae, επιλεγμένο στέλεχος από την Enologica Vason από την περιοχή Sienese Hills της Ιταλίας), αντοχή σε 17% vol, απόδοση 0,057% vol / gr σακχάρων, θερμοκρασιακό εύρος 15-30 °C, 10-20% αποικοδόμηση μηλικού οξέος, χαμηλή παραγωγή SO₂, υψηλή παραγωγή γλυκερόλης, χαμηλή προσροφητική δράση επί των ανθοκυανών, στέλεχος ουδέτερο αρωματικά. Εξαιρετικός ζυμομύκτης για την ζύμωση υψηλόβαθμων γλευκών, δεν παράγει πτητική οξύτητα, ενώ η πολύ μικρή μείωση του μηλικού οξέος που προκαλεί ευνοεί την μετέπειτα έναρξη της MLF. Σε αυτή την περίπτωση συνιστάται η χρήση των γαλακτικών βακτηρίων Amar04.</p>
PREMIUM FRUCTO		<p>Sacc. bayanus, αντοχή σε 18% vol, απόδοση 0,054% vol / gr σακχάρων, θερμοκρασιακό εύρος 18-30 °C, 25-35% αποικοδόμηση μηλικού οξέος, χαμηλή παραγωγή SO₂, υψηλή παραγωγή γλυκερόλης, χαμηλή προσρόφηση επί των ανθοκυανών εκτός των περιπτώσεων παρατεταμένης παραμονής στις οινολάσπες (sur lies). Φρουκτόφιλο στέλεχος, ιδανικό για τις περιπτώσεις επανέναρξης «κολλημένων» ζυμώσεων και κυρίως αυτών που έχουν σταματήσει σε ανάγοντα σάκχαρα <18gr/lf. (όπου και το μεγαλύτερο μέρος των σακχάρων αποτελείται από φρουκτόζη) και παρουσιάζουν τις μεγαλύτερες δυσκολίες στην επανεκκίνησή τους.</p>
PREMIUM CHARDONNAY		<p>Sacc. cerevisiae, επιλεγμένο στέλεχος από την Enologica Vason από το Bordeaux), αντοχή σε 15% vol, απόδοση 0,059% vol / gr σακχάρων, θερμοκρασιακό εύρος 14-28 °C, 35-45% αποικοδόμηση μηλικού οξέος, χαμηλή παραγωγή SO₂, υψηλή παραγωγή γλυκερόλης, χωρίς προσροφητική δράση επί των ανθοκυανών. Στέλεχος το οποίο ευνοεί την ανάδειξη των ποικιλιακών αρωμάτων, συνιστάται η χρήση του στην παραγωγή εξαιρετικών και ποιοτικών οίνων, λευκών οίνων με ζύμωση σε βαρέλι, ιδιαίτερα φυσικά στο Chardonnay, ενώ η εξαιρετική του αντίσταση στον Cu, το καθιστά εξαιρετικό στέλεχος για τις οινοποιήσεις υπό αντίξοες συνθήκες (βοτρυτής, όξινη σήψη, σταφύλια καμένα από τον ήλιο), αλλά κυρίως για την οινοποίηση οργανικών σταφυλιών, όπου ο Cu χρησιμοποιείται ευρέως για την καταπολέμηση των ασθενειών.</p>
New !!! PREMIUM TIOL		<p>Sacc. cerevisiae, αντοχή σε 14,5% vol, απόδοση 1% vol / 16,3gr σακχάρων, θερμοκρασιακό εύρος 14-25 °C, 20-30% αποικοδόμηση μηλικού οξέος, μεσαία παραγωγή SO₂, και H₂S, μεσαία παραγωγή γλυκερόλης, χωρίς προσροφητική δράση επί των ανθοκυανών. Ελάχιστη παραγωγή πτητικής οξύτητας, ανθεκτικό σε 40 ppm ελεύθερο SO₂. Στέλεχος ιδανικό για την παραγωγή σύνθετων, «κομψών» και αρωματικών οίνων, αναδεικνύει τον ποικιλιακό χαρακτήρα που οφείλεται σε thiols, ιδανικό για Sauv. blanc, Riesling, Chenin Blanc.</p>
XT (COMBO Approach)		<p>Blend διαφορετικών στελεχών sacc. cerevisiae, αντοχή σε 15,5% vol, απόδοση 1% vol / 16,2gr σακχάρων, θερμοκρασιακό εύρος 12-30 °C, 20-30% αποικοδόμηση μηλικού οξέος, μεσαία παραγωγή SO₂, και H₂S, μεσαία παραγωγή γλυκερόλης, χωρίς προσροφητική δράση επί των ανθοκυανών. Ελάχιστη παραγωγή πτητικής οξύτητας, ανθεκτικό σε 45 ppm ελεύθερο SO₂. Στέλεχος ιδανικό για την παραγωγή σύνθετων, «κομψών» και αρωματικών οίνων, αναδεικνύει τον ποικιλιακό χαρακτήρα που οφείλεται σε thiols, ιδανικό για Sauv. blanc, Riesling, Chenin Blanc, ενισχύει την πολυπλοκότητα των αρωμάτων και του χαρακτήρα του παραγόμενου οίνου.</p>
New !!! PREMIUM 3MH		<p>Ζύμες Sacc. cerevisiae, για την έκφραση του αρωματικού δυναμικού ιδιαίτερα σε Sauvignon Blanc, και γενικώς σε ποικιλίες πλούσιες σε θιόλες (thiol-related aromas). Δίνει μεταλλικότητα, φρεσκάδα.</p>